

烧料包熏肉家常菜培训卤菜

产品名称	烧料包熏肉家常菜培训卤菜
公司名称	无为县兴业特色卤菜技术服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省芜湖无为无城镇城北社区花园(芜湖兴业卤菜加盟培训部)
联系电话	0553-6366832 18956556237

产品详情

传说山西平遥熏肉最出名，以熏肘子最具特色，它的色、香、味、形，曾博得过太后的赞赏。平遥人采用的卤菜培训熏肉料包是一种传统独特的制作方法，即用药料与柏木屑燃烧后的烟熏制而成。它从老百姓餐桌上走进高档饭店和酒楼，是食客们家常菜烧卤菜料包喜欢的一道美食。

又说河北省怀安熏肉皮烂肉嫩，表里一致，色泽鲜艳，味道醇香，肥不腻口，瘦不塞齿，不仅风味独特卤菜培训熏肉料包，营养丰富。此肉因系柏木熏制，故夏季蚊蝇不爬，伏天能贮存一周不变质。功效：而且具有开胃、去寒、消食等作用。它做工考究，精选中药烧料包熏肉家常菜培训卤菜配料组成的方子，才有好的口味展示在消费者眼前。

53

卤菜在日常生活中为众多消费者带来了便利，迅速发展的卤菜市场，更多品牌卤菜项目熏肉培训家常菜也为很多创业者提供了创业商机，经营者有很多，经营者在卖卤菜的过程中，一定要掌握相关的营销方法。我们的优势就是不搞捆绑式全部学习因为烧料包熏肉家常菜培训卤菜那样学员没有选择余地

168

2016年，开卤菜店，找无为兴业卤菜，会是您一生无悔的选择。卤菜是家庭、餐馆、酒楼必不可少的熏肉培训家常菜食品，不论是在集贸市场、大小超市、居民小区随处可见卤菜店，小到几平米，大到上百平方米都可经营，十亿人一日三餐的需求，因此小本投资，高效致富，风险低，门槛低，卤菜培训一学就会，包教包会，带你无忧创业。

家常菜烧卤菜料包客服服务Q:563041256 24小时咨询:壹,捌,玖,伍,陆,伍,伍,陆,贰,叁,柒。

地点：皖,无为县无城镇城北社区花园八号（兴业特色卤菜技术培训部）

咨询一下：05536366832,

培训卤菜网站：<http://www.lcjmsd.cn>